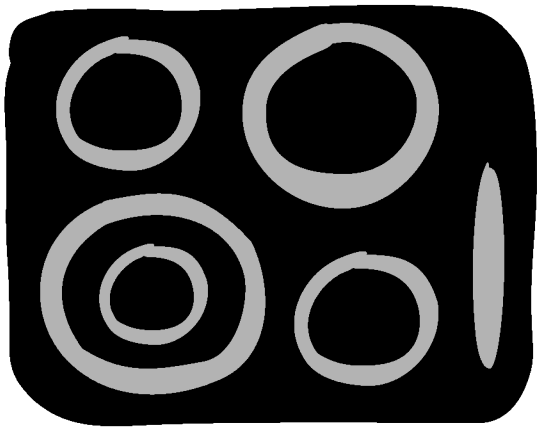
Glaskeramikkochfeld Plan de cuisson vitrocéramique

Piani di cottura in vetroceramica

GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO



GK 58 TC CN

D

F

I

374 2864 00 / 10.98

Liebe Kundin, lieber Kunde D

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Glaskeramikkochfeld von **ELECTROLUX** entschieden haben. Sie haben damit auf Qualität und Dauerhaftigkeit gesetzt.

Diese Anleitung ermöglicht es Ihnen, Ihr Glaskeramikkochfeld Schritt für Schritt kennenzulernen und all seine Möglichkeiten optimal zu nutzen. Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Kapitel **«Wichtige Sicherheitshinweise»** genau durch.

Wir empfehlen Ihnen, die Anleitung in der Nähe der Kochstelle aufzubewahren, damit sie bei Unklarheiten sofort zur Hand ist.

CE Dieses Gerät entspricht
den EG-Richtlinien 73/23/EWG,
90/683/EWG, 89/336/EWG, 93/68/EWG

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise **4**
Entsorgung 5

Auspacken und Kontrolle **6**

Vor dem ersten Benutzen **6**

Gerätebeschreibung **6**
GK 58 TC CN 6

Bedienung **7**
Restwärmeanzeige 8
Kochzonenbedienung 8
Inbetriebnahme des Glaskeramik-Kochfeldes 8
Einschalten der Kochzonen 8
Einstellen der Heizleistung 9
Ankochstoss 9
Keylocktaste/Verriegelungstaste 10
Sicherheitsabschaltung 10
Ausschalten des Kochfeldes 10
Bediensicherheit 11
Anwahl der Zweikreis-Kochzone 11

Das richtige Kochgeschirr **12**
Sinnvoller Energieverbrauch 12
Kochtöpfe und Pfannen 12

Reinigung und Pflege **13**
Reinigen nach jedem Benutzen 13
Flecken entfernen 13
Besondere Problemfälle 14

Was tun wenn **15**
Störungsmeldungen 15

Technische Daten **16**

Installationsanweisung **17**
Installation 17
Einbau in Stein 17
Elektrische Installation 18
Ausbau des Glaskeramik-Kochfeldes 18

Kundendienst **55**
Servicestellen 55
Ersatzteildienst 55
Garantie 55

Wichtige Sicherheitshinweise

Machen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes mit der Gebrauchsanweisung vertraut. Bitte achten Sie speziell auf die Sicherheitshinweise, die mit einem ⚠ gekennzeichnet sind.

Dadurch vermeiden Sie Schäden, sowohl an Personen als auch am Gerät. **Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf** und geben Sie diese ggf. an den nachfolgenden Benützer weiter.

Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden. Es entspricht internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

- Wird eine Glaskeramik in unmittelbarer Nähe einer Radio-, TV- oder sonstigen Sendeanlage betrieben, muss abgeklärt werden, ob die Bedienung gewährleistet ist.
- **Das Gerät muss durch einen konzessionierten Elektroinstallateur angeschlossen werden.**
- Benutzen Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand. So sind Sie sicher vor Berührung mit elektrischen Bauteilen.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen verursachen schwerwiegende Gefahren für den Benutzer.
- Das Gerät ist nur elektrisch vom Netz getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Verhindern Sie, dass Kleinkinder das Kochfeld während des Betriebes berühren. Sie sollten grundsätzlich der Kochstelle ferngehalten werden. Kinder können sich auch durch das Herunterziehen von Töpfen und Pfannen verbrennen.
- Die Kochfelder werden nach dem Einschalten schnell heiss. Schalten Sie daher erst ein, wenn Sie ein Kochgefäss aufgesetzt haben. Sie verhindern somit auch unnötigen Energieverbrauch.
- Die in der Elektronik integrierte Restwärmeanzeige gibt an, ob eine Kochstelle eingeschaltet bzw. noch heiss ist.
- Bei einem Netzausfall werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Ist die Netzspannung wieder vorhanden, ist Vorsicht geboten, da vor dem Netzausfall aufgeheizte Platten nicht mehr über die Anzeige erfasst werden.
- Wenn Sie eine Steckdose in der Nähe des Kochfeldes benutzen, achten Sie darauf, dass das Kabel des Elektrogerätes nicht mit der heissen Kochstelle in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen und feuergerährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächer unter dem Einbaugerät aufbewahren.
- Die Kochfläche darf nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche benutzt werden.
- Beim Arbeiten mit Ölen und Fetten sollte das Kochfeld – wegen Brandgefahr – nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alu-Folie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und kann die Glaskeramikplatte beschädigen.
- Zucker in fester oder flüssiger Form sowie Kunststoff darf nicht auf das heisse Kochfeld gelangen. Beim Erkalten können Risse oder Brüche in der Glaskeramikplatte auftreten. Sollte Zucker oder Kunststoff versehentlich auf die heisse Kochstelle gelangt sein, darf auf keinen Fall die Kochstelle ausgeschaltet werden, sondern die Zucker- oder Kunststoffreste müssen mit einen Klingenschaber abgeschabt werden. Schützen Sie Ihre Hand vor Verbrennungen.
- Verwenden Sie auf Glaskeramik-Kochfeldern nur Töpfe und Pfannen mit ebenen Boden, die keine Ränder und Grate aufweisen. Es entstehen sonst bleibende Kratzer.
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist temperaturschock-fest. Sowohl Kälte als auch Hitze können ihr nichts anhaben. Vermeiden Sie aber, dass Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen, z.B. durch das Herunterfallen eines Gewürzfläschchen, können in ungünstigen Fällen zu Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikplatte führen.
- Durch defekte Stellen können überkochende Speisen an spannungsführende Teile des Kochfeldes gelangen.
- Beim Auftreten von Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikplatte ist das Kochfeld sofort auszuschalten und vom Netz zu trennen. Schalten Sie dafür die Sicherung aus oder ziehen Sie den Netzstecker und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Glaskeramik. Bei unsachgemässer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.

Entsorgung

- Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen. Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

Stop!
Dieses Symbol warnt vor schwereren Verletzungsgefahren. Es muss zwingend beachtet werden.

Achtung!
Dieses Symbol weist auf eine Information hin, deren Nichtbeachtung zur Gefährdung von Personen und/ oder umfangreichen Sachschäden führen kann. Diese Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.

Hinweis
Dieses Symbol weist auf eine Information hin, die wichtige Angaben hinsichtlich der Verwendung enthält. Das Nichtbefolgen kann zu Störungen führen.

Auspacken und Kontrolle

Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. Transportschäden!

Bei Schäden am Gerät umgehend vor dem Anschliessen die Lieferfirma verständigen.

Verpackungsmaterial immer ordnungsgemäss entsorgen.

Vor dem ersten Benutzen

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Kochfeld vor Gebrauch zu reinigen.

Die Glaskeramikfläche und den Rahmen mit warmem Wasser und Spühlmittel abwaschen und trockenreiben.

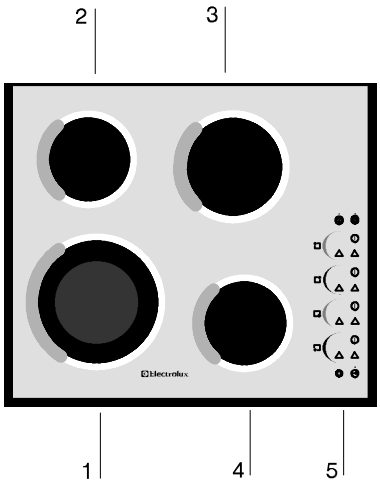
Kochzonen nacheinander kurz zur Kontrolle einschalten.

Beim ersten Benutzen kann es zu einer kurzfristigen, leichten Geruchsbildung kommen.

Gerätebeschreibung

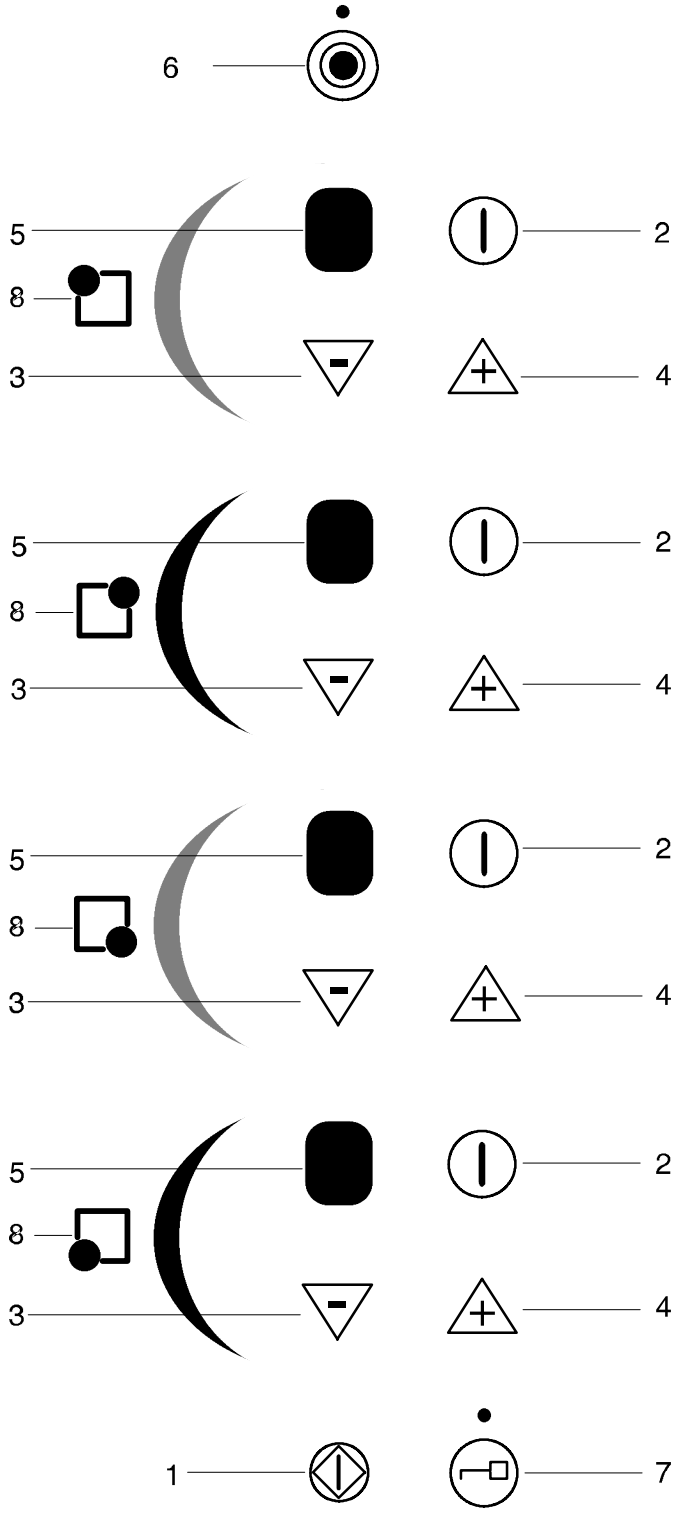
GK 58 TC CN

1.	Kochzone (Zweikreis-Kochzone)	∅	210/120 mm	2200/750 W
2.	Kochzone	∅	145 mm	1200 W
3.	Kochzone	∅	180 mm	1800 W
4.	Kochzone	∅	145 mm	1200 W
5.	Bedienelemente			



Bedienung

Aus Sicherheitsgründen müssen die Tasten ca. 2 Sekunden lang betätigt werden, um eine versehentliche Betätigung zu vermeiden.



1. Power-On-Taste (Steuerung AUS/EIN)

2. Kochfeld-Taste (EIN/AUS)

3. Leistungsregler minus

4. Leistungsregler plus

5. Anzeige Leistungsstufe bzw. Restwärme

6. Zweikreis-Taste mit Kontrollampe (EIN/AUS) vorne links

7. Keylocktaste/Verriegelungstaste mit Kontrolllampe

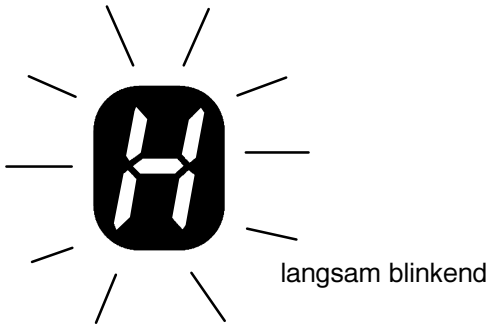
8. Kochstellenanzeige

Die Kochstellen sind auf der Glaskeramikplatte deutlich markiert. Nur die eingeschaltete Kochstelle wird beheizt, die übrige Fläche wird nicht erhitzt.

Die Kochstellendurchmesser entsprechen denen der im Handel erhältlichen Pfannen und Töpfen.

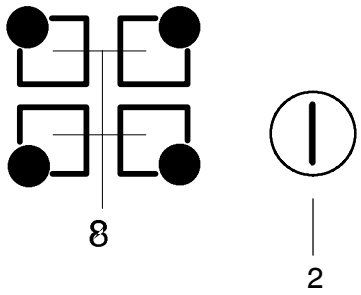
Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige (langsam blinkendes «H» in der Leistungsstufenanzeige) leuchtet nach ausschalten der entsprechenden Kochzone noch so lange auf, bis die Temperatur nur noch ca. 60°C beträgt und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.



Kochzonenbedienung

Die Bedienung erfolgt über die an der rechten Seite angeordneten Tasten (2) mit je einer zugeordneten Anzeige (8). Die Symbole (8) beschreiben welche Kochzone bedient wird.



Inbetriebnahme des Glaskeramik-Kochfeldes

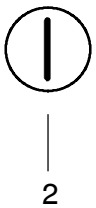
Durch die Betätigung der Power-On-Taste (1) für ca. 2 Sekunden wird die Steuerung aktiviert. Auf allen Anzeigen leuchtet zur Bestätigung ein waagrechter Balken.

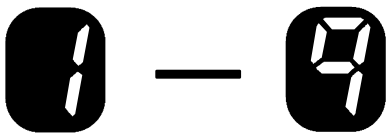
Alle Kochzonen sind nun betriebsbereit. **Innerhalb von fünf Sekunden** muss nun die nächste Eingabe erfolgen, ansonsten schaltet die gesamte Steuerung wieder aus.

Einschalten der Kochzonen

Nach Einschaltung der Steuerung können Sie nun nach Belieben die verschiedenen Kochstellen zuschalten:

- Drücken Sie die Kochfeldtaste (2) der gewünschten Kochstelle. Auf der dazugehörenden Anzeige leuchtet eine «0».
- Nun können Sie mit der Plus- oder Minus-Taste (4/3) die verschiedenen Leistungsstufen (1-9) anwählen.





Die Plus/Minus-Tasten sind mit einer Wiederholfunktion ausgestattet. Verweilt man länger auf der Taste erhöht oder erniedrigt sich die Leistungsstufe in einem Abstand von 0.5 Sekunden fortlaufend.

Einstellen der Heizleistung

Anzeige	Kochstufe
0	
1	Fortkochen, kleine Mengen oder warmhalten ca. 90°C
2	aufwärmen, feinkochen (schonend)
3	aufwärmen, feinkochen (schonend)
4	aufwärmen, feinkochen (schonend)
5	simmern, fortkochen
6	simmern, fortkochen
7	kochen
8	kochen / braten
9	anbraten

Ankochstoss

Die Automatik erleichtert Ihnen das Kochen. Sie brauchen während des Kochvorgangs nicht dauernd anwesend zu sein, die Kochstelle wird automatisch zur richtigen Zeit (siehe Tabelle 1) auf die von Ihnen gewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

- Drücken Sie die Plus-Taste während die Leistungsstufe 9 gewählt ist, dann wird der Ankochstoss aktiviert.
  Zur Bestätigung leuchtet der Dezimalpunkt in der entsprechenden Anzeige.
- Nun können Sie mit der Minus-Taste eine niedrigere Leistungsstufe einstellen, mit welcher das Kochgut nach einer gewissen Zeit weiterkochen soll.

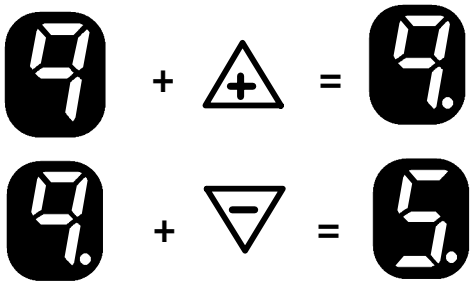
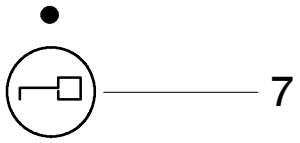


Tabelle 1

Leistungsstufe	**Ankochstoss** (volle Leistung) Zeitdauer in Minuten
1	1:22
2	2:44
3	4:06
4	5:28
5	6:50
6	1:22
7	2:44
8	2:44
9	-:--

Hinweise:

Keylocktaste/Verriegelungstaste



Bei eingeschalteter Steuerung besteht die Möglichkeit mit der Keylock-Taste (7) alle nicht eingeschalteten Kochzonen ausser der Power-On-Taste, vor unbeabsichtigtem Betätigen zu sperren. Beim nochmaligen Betätigen wird die Sicherung wieder aufgehoben.

Die Betätigungsdauer muss in jedem Fall mindestens 2 Sekunden betragen.

Sicherheitsabschaltung

Sollte eine Kochstelle aus Versehen nicht ausgeschaltet werden, wird diese nach einer gewissen Zeit automatisch ausser Betrieb gesetzt (siehe Tabelle 2).

Nach Abschaltung der letzten Kochstelle mit der Taste (2) schaltet sich nach 5 Sek. die Steuerung automatisch ab.

Tabelle 2

Leistungsstufe	**Betriebsbegrenzung** in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Ausschalten des Kochfeldes

Jede Kochstelle kann im eingeschalteten Zustand jederzeit durch die EIN/AUS-Taste ausgeschaltet werden (ausser die Verriegelungstaste ist eingeschaltet). Durch die Power-On-Taste kann die komplette Steuerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt sofort ausgeschaltet werden (auch bei eingeschalteter Verriegelungsfunktion).

Bediensicherheit

Werden eine oder mehere Berührungstasten länger als 10 bis 30 Sekunden berührt (durch Töpfe, Bestecke, ausgelaufenes Kochgut etc.), schaltet sich die Steuerung aus Sicherheitsgründen komplett ab.

Anwahl der Zweikreis-Kochzone

Die vorne links und hinten rechts liegenden Kochzonen bieten die Möglichkeit, je nach Kochgeschirr nur den inneren Kreis **(Fig.4)** oder zusätzlich noch den äusseren Kreis **(Fig.5)** der Kochzone zu benutzen. Um den inneren Kreis der Kochzone einzuschalten, wählt man – bei eingeschaltetem Kochfeld – mit der Plus/Minus-Taste die geeignete Leistungsstufe. Betätigt man nun die Zweikreis-Taste **(Fig.6)**, so wird der äussere Kreis der Kochzone zugeschaltet. Durch nochmaliges Betätigen der Zweikreis-Taste kann auch jederzeit während des Betriebs der äussere Kreis wieder abgeschaltet werden.

Fig. 4

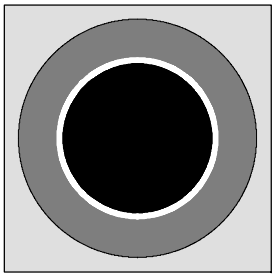


Fig. 6

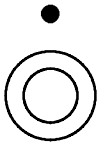
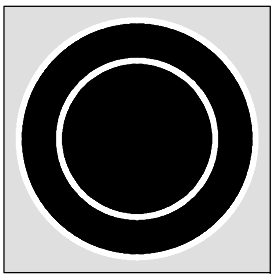


Fig. 5

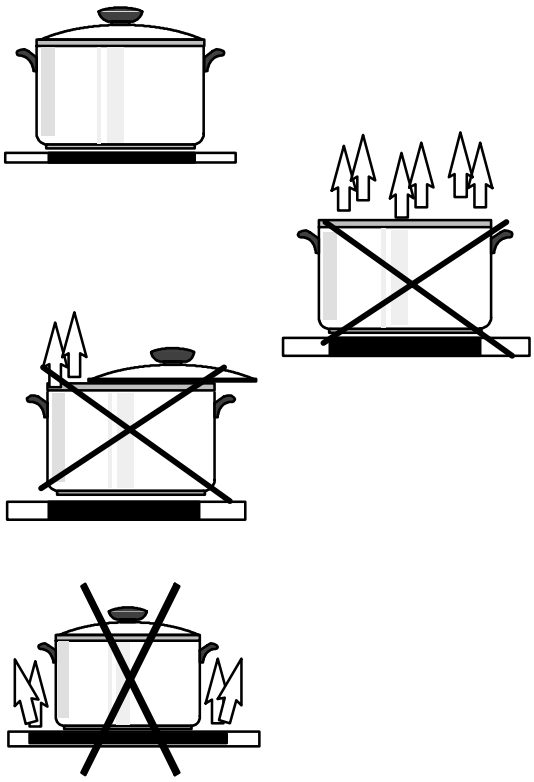


Das richtige Kochgeschirr

Sinnvoller Energieverbrauch

Um Energie zu sparen sollten Sie ..

- nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.
- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Töpfe und Pfannen immer wo möglich mit dem Deckel verschliessen.
- die Kochzone einige Minuten vor Ende der Kochzeit abschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- die Restwärme der Kochzonen zum Warmhalten von Speisen oder Schmelzen nutzen.
- Töpfe und Pfannen zentrisch aufsetzen.



Kochtöpfe und Pfannen

Topf- und Pfannenböden sollten nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht grösser als 10-15 mm über Kochzonendurchmesser.

Verwenden Sie nur Koch- und Bratgeschirr mit glattem und ebenem Boden.

Der Boden soll immer sauber und trocken sein. Garen Sie mit geschlossenem Topfdeckel.

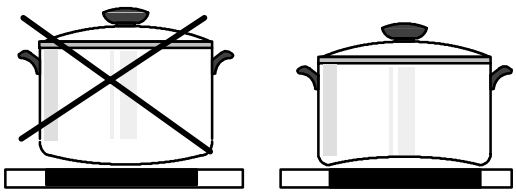
Achten Sie auf glatte und unbeschädigte Böden, denn Topfböden mit Graten und scharfen Rändern wirken kratzend auf der Glaskeramikfläche.

Kratzer können auch durch Sandkörner (z.B. vom vorangegangenen Gemüseputzen), die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden, oder durch Grate und Ränder an Topf- und Pfannenböden entstehen.

Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

Um unschöne Kratzer auf der Glaskeramikkochfläche zu vermeiden, sollten die Töpfe und Pfannen beim Umplatzieren nicht verschoben sondern angehoben werden.

Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht ca. 01-05 mm nach innen gewölbt (konkav). Sie dürfen aber auf keinen Fall nach aussen gewölbt (konvex) sein.



konvex konkav

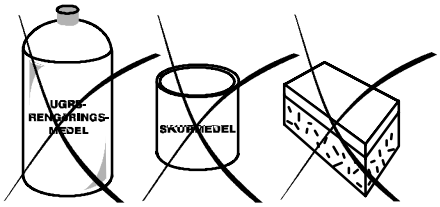
⚠ Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe und Tasten müssen auf der AUS-Position stehen.

Reinigung und Pflege

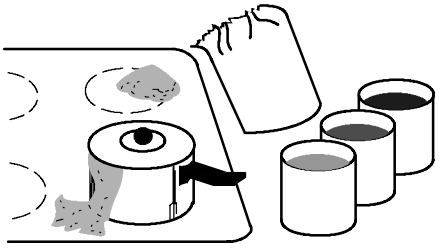
Zum Reinigen der Glaskeramikfläche gelten die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.

⚠ Auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel oder Scheuersand und Schwämme etc. mit kratzender Oberfläche verwenden.

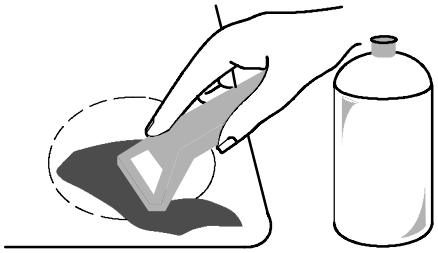
Spezial-Reinigungsmittel und Klingenschaber gibt es in Warenhäusern, Elektro-Fachgeschäften, Drogerie-Märkten und im Lebensmittelhandel.



Reinigen nach jedem Benutzen

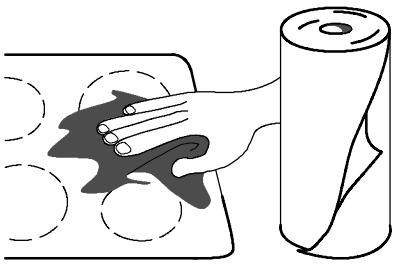


- **Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen** mit einem feuchten Tuch oder Fasertuch ohne Reinigungsmittel im kalten Zustand abwischen. Beim Verwenden von Spülmittel können bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht immer beim ersten Reinigen und oder nur mit Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen.
- **Festanhaftende Verschmutzungen** im kalten Zustand mit Glaskeramik-Reinigungsmittel und mit einem Klingenschaber entfernen. Danach mit einem feuchten Tuch die Kochfläche abwischen (Nachreinigen).



Flecken entfernen

- **Helle perlmuttfarbene Flecken (Aluminium-Rückstände)** können Sie auf dem abgekühlten Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen. Kalkrückstände (etwa durch überkochendes Wasser) können Sie mit Putzessig oder einem Glaskeramik-Reinigungsmittel beseitigen.
- **Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoff oder Alufolie** darf die betreffende Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Schaben Sie sofort die Reste (in heissem Zustand) mit einem Klingenschaber gründlich von der heissen Kochzone. Schützen Sie Ihre Hände vor Verbrennungen. Nach dem Entfernen der Verschmutzung kann die Kochzone ausgeschaltet werden und im erkalteten Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel nachgereinigt werden.



- Tragen Sie die Glaskeramik-Reinigungsmittel nicht auf die heisse Kochzone auf. Am besten ist es, die Reinigungsmittel leicht antrocknen zu lassen und feucht abzureiben. Sollten Reinigungsmittelreste vorhanden sein, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch (Nachreinigung) vor dem Wiederaufheizen ab. Sie können sonst ätzend wirken.

Besondere Problemfälle	
.. wenn ein chemischer Reiniger nicht ausreicht	Prüfen Sie, ob Sie mit dem Reinigungsschaber nicht schneller zum Ziel kommen.
.. wenn dunkle Flecken entstanden sind	Wenn die Reinigung mit Reinigungsschaber und Edelstahl-Reiniger keine Besserung bringt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.
.. wenn sich metallische Verfärbungen auf den Kochzonen zeigen	Es wurden Töpfe oder Pfannen mit ungeeignetem Boden oder überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen.
.. wenn die Oberfläche Kratzer oder Vertiefungen aufweist	Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht mehr behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.

Bei unsachgemässer Behandlung der Glaskeramikkochfläche übernehmen wir keine Haftung!

Was tun wenn . . .

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, überzeugen Sie sich, dass das Gerät korrekt gehandhabt wurde. Vergewissern Sie sich, dass die entsprechenden Sicherungen in Ordnung sind.

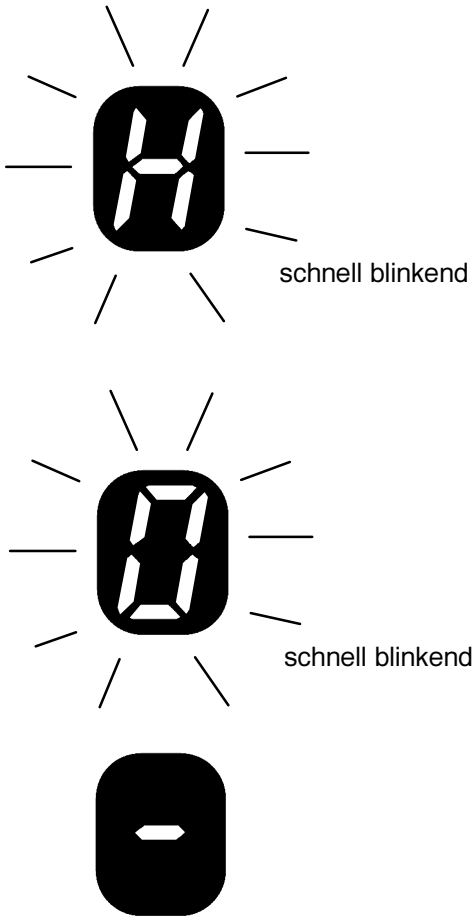
- wenn beim Aufheizen ein Brummton zu hören ist:
  => Das ist keine Störung. Bei zunehmendem Aufheizen verschwindet er wieder.
- wenn farbliche Veränderungen des Kochfeldes auftreten:
  => Dies sind keine Veränderungen des Materials, sondern eingebrannte und nicht regelmässig entfernte Rückstände. Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Haltbarkeit der Glaskeramik (Siehe Pflege und Reinigung).

Störungsmeldungen

- wenn in einer oder mehreren Leistungs-Stufen-Anzeigen ein **schnell blinkendes «H»** angezeigt wird:
  => Ist der Über-Termperatur-Sensor aktiviert worden. Bei einer übermässig hohen Erwärmung im Bereich der elektronischen Steuerung erfolgt eine Teilabschaltung der benachbarten Kochstellen sowie ein akustisches Signal und eine entsprechende Meldung auf den zugehörigen Anzeigen. War die abzuschaltende Kochstelle auf Leistungsstufe «9» so wird zunächst auf Leistungsstufe «8» zurückgeschaltet. Wird nach ca. zwei Minuten noch immer eine unzulässig hohe Erwärmung im Bereich der elektronischen Steuerung festgestellt, so erfolgt eine völlige Abschaltung der entsprechenden Kochstelle.
- wenn in einer oder mehreren Leistungs-Stufen-Anzeigen eine **schnell blinkende «0»** angezeigt wird:
  => Bei dem Versuch eine wegen Übertemperatur gesperrte Kochstelle erneut zu aktivieren erscheint auf der Anzeige eine schnell blinkende «0».

Sie können die Zone erst wieder in Betrieb nehmen, wenn die Elektronik wieder ihre normale Betriebstemperatur erreicht hat und in der betreffenden Anzeige wieder ein «-» leuchtet.

Die zwei linken Zonen können weiterhin benutzt werden. Wir empfehlen jedoch, auch diesen Betrieb für eine Stunde einzuschränken.



Erscheint diese Meldung öfters, obwohl keine aussergewöhnliche Benutzung des Kochfeldes vorliegt, so ist Ihr Kochfeld ungünstig eingebaut, z.B.:

- Der darunter liegende Backofen weist keine oder eine defekte Isolation auf!
- Oder die Montage des Kochfeldes erfolgte knapp oberhalb einer Heizung, z.B. eines Holzofens, etc.

⚠ Lässt sich die Steuerung aus irgend einem Grund oder Defekt im eingeschaltetem Zustand nicht mehr bedienen, so muss ein vorhandener Hauptschalter ausgeschaltet oder die entsprechende Sicherung herausgeschraubt und der Kundendienst benachrichtigt werden.

STOP Beim Auftreten von Sprüngen oder Brüchen in der Glaskeramik ist das Kochfeld sofort auszuschalten und vom Netz zu trennen. Schalten Sie dafür die Sicherung aus oder ziehen den Netzstecker und benachrichtigen den Kundendienst.

☞ Geben Sie bei der Störungsmeldung folgende Daten an:

Typ/Modell: . . . . . .
Serie-Nr.: . . . . . .
Produkt-Nr.: . . . . . .

Diese Angaben finden Sie auf dem Leistungsschild im Kapitel «Technische Daten».

Technische Daten

Aussenmasse

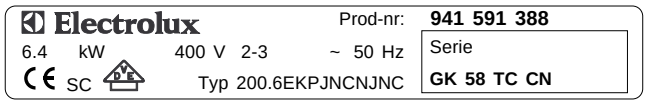
Breite:	572 mm
Tiefe:	502 mm
Höhe:	50 mm

Ausschnittmasse

Breite:	560 mm
Tiefe:	490 mm

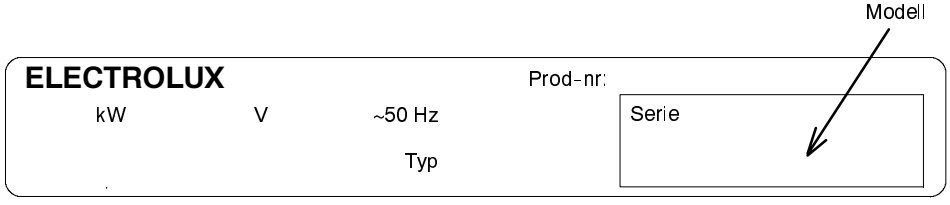
Anschlusswerte

Spannung	400 V 2-3 ~ 50 Hz
Heizkörper	6.4 kW



Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das zweite Typenschild dem Dokumenten-Set beigelegt.

Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:
- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen



Installationsanweisung

Installation

1. Ausschnitt des Tisches gemäss Massskizze **(Fig.1)** vorbereiten und Befestigungsfedern im Ausschnitt mit den beigelegten Schrauben befestigen. Die Plazierung der Federn erfolgt gemäss beiliegender Schablone. Der obere Federabbug gilt als Anschlag.
2. Die Abdeckungsfläche im Rahmenbereich muss sauber sein. Dichtung an der Unterkante des Glaskeramikrahmens auf richtigen Sitz kontrollieren. Glaskeramik-Kochfeld von oben einlegen, zuerst hinten, dann vorne fest andrücken, bis die Federn einschnappen.
   Bei einer planen (± 1 mm) Abdeckfläche genügt das am Gerät vorhandene Dichtungsprofil. Es wird kein zusätzliches Dichtungsmaterial, wie z.B. Silikon, benötigt. Die Dichtheit ist absolut gewährleistet.

Keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse anbringen (wegen Demontage im Servicefall).

Einbau in Stein

Beim Einbau in Abdeckungen aus Stein, Lava oder Ähnlichem werden die Befestigungsfedern geklebt. Dazu können Sie unter Artikel-Nr. 374 0710-01 das notwendige Zubehör bestellen (Zweikomponentenkleber mit Montageanweisung).

Einbau in Fliesenabdeckungen wird nicht empfohlen

Da bei dieser unebenen Oberflächenbeschaffenheit speziell im Fugenbereich zusätzliches Dichtungsmaterial wie Silikon angebracht wird, können beim Ausbau Fliesen beschädigt werden.

Der Hersteller des Glaskeramik-Kochfeldes haftet für Schäden infolge unsachgemässen Einbaus nicht.

Entgegen den Hausinstallationsvorschriften der SEV Ziffer 47330.1 darf das Einbaugerät in brennbares Material eingebaut werden. Teile, Seitenwände, Verstärkungsleisten etc., welche in den Raum unterhalb der Kochzone hineinragen, müssen aus nicht-brennbarem Stoff sein.

Fig. 1

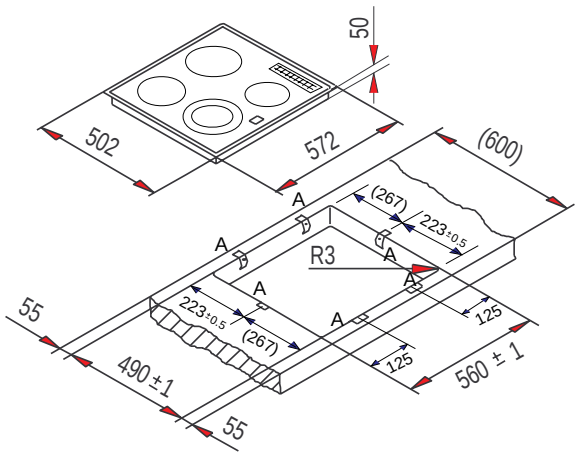
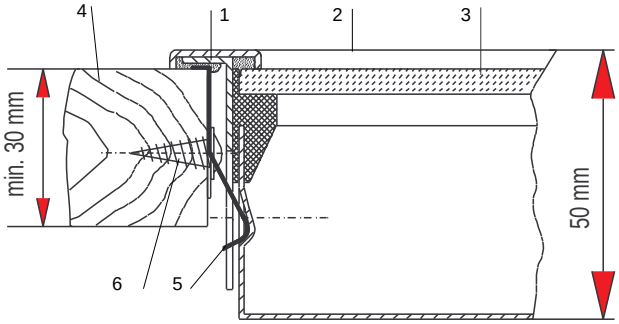


Fig. 2



1 Dichtband
2 Rahmen
3 Glaskeramikplatte
4 Arbeitsplatte
5 Schnappfeder
6 Schrauben

Begrenzung dieser Raum-Breite 550 mm, Höhe 20 mm ab Unterseite des Kochfeldes, Tiefe 560 mm von hinten bei einer Tischtiefe von 600 mm. Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochflächen gemäss dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen, feuerpolizeilichen Organ, feuerhemmend verkleidet sein.

Elektrische Installation

⚠ **Der Einbau, Anschluss, Ausbau und die Reparaturen des Glaskeramik-Kochfeldes dürfen nur von einer geschulten Fachkraft durchgeführt werden. Der Berührungsschutz muss durch den ordnungsgemässen Einbau des Gerätes sichergestellt sein.**

Deckel vom Anschlusskasten bei der markierten Stelle mit einem Schraubenzieher öffnen.

- Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und den sich darunter befindlichen Möbelteilen muss mindestens **20 mm** betragen.
- Eine Installation des Gerätes muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der festverlegten Anschlussleitung eine Trennvorrichtung mit mindestens **3 mm** Kontaktabstand vorzusehen, die das Gerät allpolig vom Netz trennt.

Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

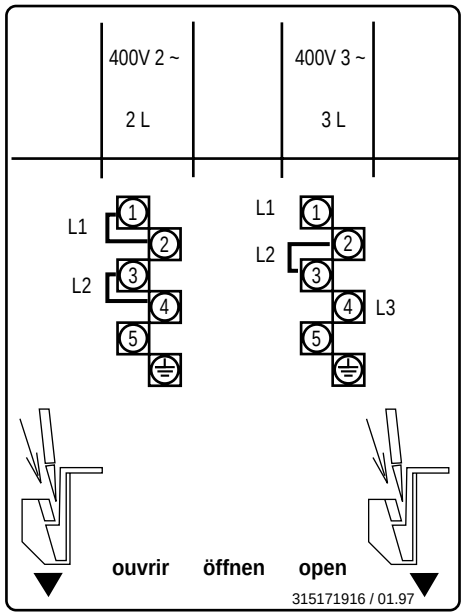
⚠ Sind Reparaturen auszuführen, muss das Gerät spannungsfrei sein.

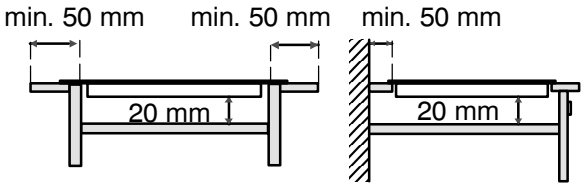
STOP Sobald ein Riss in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen.

☞ **Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.**

Ausbau des Glaskeramik-Kochfeldes

1. Gerät stromfrei machen.
2. Seitlich im Bereich der Befestigungsfedern einen sauberen Spachtel als Schutz auf die Abdeckung legen, dann mit Stechbeitel unter den Rahmen fahren und anheben.





Kundendienst
Service après-vente
Servizio dopo vendita

Servicestellen

Zürich/Mägenwil
5506 Mägenwil
Industriestr. 10

8718 Schänis
Biltnerstrasse

9202 Gossau
Poststrasse 10

4133 Pratteln
Rheinpark-Center
Netzibodenstr.23b

8400 Winterthur
Bürglistrasse 27

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3063 Ittigen/Bern
Ey 5

Points de service

1204 Genève
Rue des Rois 15

1028 Préverenges
Le Trési 6

3966 Réchy
Route de Grône

Servizio dopo vendita

6916 Grancia
Zona Industriale E

Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industiestrasse 10
Tel. 0848 / 848 023

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tél. 0848 /848 023

Vendita pezzi di ricambio

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 / 848 023

Kochberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 01 /405 81 11

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tél. 01 / 405 81 11

Consulente (cucina) / Vendita

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 01 / 405 81 11

Garantie

Wir gewähren auf allen Produkten, die in der Schweiz gekauft und in Betrieb sind, eine einjährige Voll-Garantie, gerechnet ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Massgebend für den Garantieanspruch ist die Faktura oder ein entsprechender Verkaufsbeleg.

Garantie

L'utilisateur final de tout produit acheté et utilisé en Suisse, bénéficie d'une garantie complète d'une année à partir de la date de livraison. La facture ou le justificatif d'achat correspondant fait foi en la matière.

Garanzia

Per questo prodotto concediamo una garanzia di 12 mesi a partire della data di vendita. La garanzia è valida dietro presentazione della fattura o dello scontrino d'acquisto.

ELECTROLUX AG

Badenerstrasse 587
CH-8048 ZÜRICH
Tel.: 01-405 8111 Fax: 01-405 8235
Telex: 822493

© by Electrolux